

# Gazzetta ufficiale

# C 384

## dell'Unione europea



Edizione  
in lingua italiana

### Comunicazioni e informazioni

55° anno  
13 dicembre 2012

---

Numero d'informazione      Sommario      Pagina

#### II *Comunicazioni*

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2012/C 384/01	Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE — Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 384/02	Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata (Caso COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen) <sup>(1)</sup> .....	3
2012/C 384/03	Avvio di procedura (Caso COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom) <sup>(1)</sup> .....	4

---

#### IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

##### **Commissione europea**

2012/C 384/04	Tassi di cambio dell'euro .....	5
---------------	---------------------------------	---

**IT**

Prezzo:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

(segue)

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

2012/C 384/05	Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca .....	6
---------------	---	---

## INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

**Autorità di vigilanza EFTA**

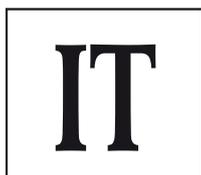
2012/C 384/06	Insussistenza di aiuti di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE .....	7
2012/C 384/07	Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni .....	8
2012/C 384/08	Informazioni comunicate dagli Stati EFTA sugli aiuti di Stato ai sensi dell'atto di cui al punto 1j dell'allegato XV all'accordo SEE concessi in virtù del regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato comune in applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato (regolamento generale di esenzione per categoria) .....	9
2012/C 384/09	Informazioni comunicate dagli Stati EFTA sugli aiuti di Stato concessi ai sensi della legge di cui al punto 1j dell'allegato XV all'accordo SEE [regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato comune in applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato (regolamento generale di esenzione per categoria)] .....	11
2012/C 384/10	Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sugli attuali tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per tre Stati EFTA, applicabili dal 1° agosto 2012 (Pubblicata a norma dell'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL, del 14 luglio 2004)	12
2012/C 384/11	Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sugli attuali tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per tre Stati EFTA, applicabili dal 1° settembre 2012 (Pubblicata a norma dell'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL, del 14 luglio 2004) .....	13

## V Avvisi

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

**Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO)**

2012/C 384/12	Bando di concorso generale .....	14
---------------	----------------------------------	----



## II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

## Autorizzazione degli aiuti di Stato sulla base degli articoli 107 e 108 TFUE

## Casi contro i quali la Commissione non solleva obiezioni

(Testo rilevante ai fini del SEE)

(2012/C 384/01)

Data di adozione della decisione	6.2.2012
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.33880 (11/N)
Stato membro	Francia
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Aides aux cinémas du monde (aide sélective à la production cinématographique)
Base giuridica	Article L 111-2, 2° d) et e) du code du cinéma et de l'image animée; loi 2010-873 du 27 juillet 2010 relative à l'action extérieure de l'État; décret 1998-66 du 4 février 1998 portant création du comité interministériel de la coopération internationale et du développement; article 7, 10 et 68 à 71 du décret 1999-130 du 24 février 1999 modifié relatif au soutien financier de l'industrie cinématographique; décret 2006-672 du 8 juin 2006 modifié relatif à la création, à la composition et au fonctionnement de commissions administratives à caractère consultatif; décret 2010-654 du 11 juin 2010 relatif au Centre national du cinéma et de l'image animée; décret 2010-1695 du 30 décembre 2010 relatif à l'Institut français
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	Cultura
Forma dell'aiuto	Sovvenzione a fondo perduto
Dotazione di bilancio	Spesa annua prevista 6,5 Mio EUR Importo totale dell'aiuto previsto 39 Mio EUR
Intensità	80 %
Durata	Fino al' 31.12.2017
Settore economico	Media
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Centre national du cinéma et de l'image animée 12 rue de Lübeck 75784 Paris Cedex 16 FRANCE

Altre informazioni	—
--------------------	---

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:  
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Data di adozione della decisione	20.11.2012
Numero di riferimento dell'aiuto di Stato	SA.34736 (12/N)
Stato membro	Spagna
Regione	—
Titolo (e/o nome del beneficiario)	Sistema de amortización anticipada aplicable a determinados elementos patrimoniales arrendados del inmovilizado material
Base giuridica	Apartado 11 del artículo 115 del texto refundido de la Ley del Impuesto sobre Sociedades
Tipo di misura	Regime
Obiettivo	—
Forma dell'aiuto	Differimento di imposte
Dotazione di bilancio	—
Intensità	Misura che non costituisce aiuto
Durata	—
Settore economico	Tutti i settori
Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto	Ministerio de Hacienda y Administraciones Públicas
Altre informazioni	—

Il testo delle decisioni nelle lingue facenti fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito:  
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

**Non opposizione ad un'operazione di concentrazione notificata****(Caso COMP/M.6715 — CNOOC/Nexen)****(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 384/02)

In data 7 dicembre 2012 la Commissione ha deciso di non opporsi alla suddetta operazione di concentrazione notificata e di dichiararla compatibile con il mercato comune. La presente decisione si basa sull'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio. Il testo integrale della decisione è disponibile unicamente in lingua inglese e verrà reso pubblico dopo che gli eventuali segreti aziendali in esso contenuti saranno stati espunti. Il testo della decisione sarà disponibile:

- sul sito Internet della Commissione europea dedicato alla concorrenza, nella sezione relativa alle concentrazioni (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Il sito offre varie modalità per la ricerca delle singole decisioni, tra cui indici per impresa, per numero del caso, per data e per settore,
- in formato elettronico sul sito EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/it/index.htm>) con il numero di riferimento 32012M6715. EUR-Lex è il sistema di accesso in rete al diritto comunitario.

**Avvio di procedura**  
**(Caso COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom)**  
**(Testo rilevante ai fini del SEE)**  
(2012/C 384/03)

Il 7 dicembre 2012 la Commissione ha deciso di avviare la procedura nel sopramenzionato caso avendo constatato che la concentrazione notificata suscita seri dubbi quanto alla sua compatibilità con il mercato comune. L'avvio di procedura comporta l'apertura di una seconda fase istruttoria sulla operazione notificata e non pregiudica la decisione finale sul caso. La decisione di avvio di procedura è adottata ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera c) del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio.

La Commissione invita i terzi interessati a presentare le loro eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Per poter essere prese in considerazione nella procedura le osservazioni debbono pervenire alla Commissione non oltre 15 giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301 / 2967244) o tramite il servizio postale, indicando il numero di caso COMP/M.6576 — Munksjö/Ahlstrom, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo concentrazioni  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

## IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E  
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

## COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro <sup>(1)</sup>

12 dicembre 2012

(2012/C 384/04)

## 1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,3040	AUD	dollari australiani	1,2358
JPY	yen giapponesi	108,12	CAD	dollari canadesi	1,2850
DKK	corone danesi	7,4604	HKD	dollari di Hong Kong	10,1061
GBP	sterline inglesi	0,80775	NZD	dollari neozelandesi	1,5504
SEK	corone svedesi	8,6275	SGD	dollari di Singapore	1,5926
CHF	franchi svizzeri	1,2109	KRW	won sudcoreani	1 400,12
ISK	corone islandesi		ZAR	rand sudafricani	11,3109
NOK	corone norvegesi	7,3295	CNY	renminbi Yuan cinese	8,1480
BGN	lev bulgari	1,9558	HRK	kuna croata	7,5225
CZK	corone ceche	25,265	IDR	rupia indonesiana	12 558,82
HUF	fiorini ungheresi	282,33	MYR	ringgit malese	3,9792
LTL	litas lituani	3,4528	PHP	peso filippino	53,502
LVL	lats lettone	0,6961	RUB	rublo russo	39,9645
PLN	zloty polacchi	4,0969	THB	baht thailandese	39,928
RON	leu rumeni	4,5268	BRL	real brasiliano	2,7112
TRY	lire turche	2,3198	MXN	peso messicano	16,6319
			INR	rupia indiana	70,7490

<sup>(1)</sup> Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

## INFORMAZIONI PROVENIENTI DAGLI STATI MEMBRI

**Informazioni comunicate dagli Stati membri riguardo alla chiusura delle attività di pesca**

(2012/C 384/05)

A norma dell'articolo 35, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1224/2009 del Consiglio, del 20 novembre 2009, che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca <sup>(1)</sup>, è stata presa la decisione di chiudere le attività di pesca indicate nella seguente tabella:

Data e ora della chiusura	21.11.2012
Durata	21.11.2012-31.12.2012
Stato membro	Germania
Stock o gruppo di stock	HER/1/2-
Specie	Herring ( <i>Clupea harengus</i> )
Zona	Acque UE, acque norvegesi e acque internazionali delle zone I e II
Tipo(i) di pescherecci	—
Numero di riferimento	FS55TQ44

<sup>(1)</sup> GU L 343 del 22.12.2009, pag. 1.

## INFORMAZIONI RELATIVE ALLO SPAZIO ECONOMICO EUROPEO

## AUTORITÀ DI VIGILANZA EFTA

**Insussistenza di aiuti di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE**

(2012/C 384/06)

L'Autorità di vigilanza EFTA ritiene che la misura seguente non costituisca aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61, paragrafo 1, dell'accordo SEE:

<b>Data di adozione della decisione:</b>	11 luglio 2012
<b>Aiuto n.:</b>	70645
<b>Numero della decisione:</b>	289/12/COL
<b>Stato EFTA:</b>	Norvegia
<b>Nome e indirizzo dell'autorità che eroga l'aiuto:</b>	Comune di Oslo Rådhuset 0037 Oslo NORWAY
<b>Titolo della misura (e/o nome del beneficiario):</b>	Contratto di affitto e locazione tra il comune di Oslo e Oslo Cancer Cluster Innovasjonspark AS
<b>Forma dell'aiuto:</b>	n.p.
<b>Dotazione di bilancio:</b>	n.p.
<b>Durata:</b>	n.p.

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

---

**Aiuti di Stato — Decisione di non sollevare obiezioni**

(2012/C 384/07)

L'Autorità di vigilanza EFTA ritiene che le misure seguenti costituiscano aiuto di Stato ai sensi dell'articolo 61 dell'accordo SEE:

<b>Data di adozione della decisione:</b>	11 luglio 2012
<b>Aiuto n.:</b>	68972
<b>Numero della decisione:</b>	292/12/COL
<b>Stato EFTA:</b>	Islanda
<b>Titolo (e/o nome del beneficiario):</b>	Decisione riguardante gli aiuti di Stato concessi dallo Stato islandese tramite New Glitnir, New Landsbankinn e New Kaupþing durante la liquidazione di alcuni fondi di investimento
<b>Base giuridica:</b>	Articolo 61, paragrafo 1 e paragrafo 3, lettera b), dell'accordo SEE
<b>Tipo di misura:</b>	Misure intese a porre rimedio a una grave perturbazione dell'economia
<b>Settore economico:</b>	Servizi finanziari

Il testo della decisione facente fede, ad eccezione dei dati riservati, è disponibile sul sito dell'Autorità di vigilanza EFTA:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/>

---

**Informazioni comunicate dagli Stati EFTA sugli aiuti di Stato ai sensi dell'atto di cui al punto 1j dell'allegato XV all'accordo SEE concessi in virtù del regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato comune in applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato (regolamento generale di esenzione per categoria)**

(2012/C 384/08)

PARTE I

Aiuto n.	GBER 10/12/R&D	
Stato EFTA	Norvegia	
Autorità che concede l'aiuto	Nome	Innovation Norway
	Indirizzo	PO Box 448, Sentrum 0104 Oslo NORWAY
	Pagina web	<a href="http://www.innovationnorway.com">http://www.innovationnorway.com</a>
Titolo della misura di aiuto	Regime per l'innovazione nel settore del legno	
Base giuridica nazionale (riferimento alla pubblicazione nazionale ufficiale rilevante)	Bilancio dello Stato (2011-2012), capitolo 1149, voce 71	
Link alla pagina web con il testo integrale della misura di aiuto	<a href="http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/">http://www.innovasjon Norge.no/Satsinger/Landbruk/Trebasert-innovasjonsprogram/</a>	
Tipo di misura	Regime	X
Durata	Regime	Dall'1.8.2012 al 31.12.2013
Settore/i economico/i interessato/i	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	Tutti i settori possono ricevere aiuti purché i beneficiari contribuiscano al conseguimento dell'obiettivo generale del regime: aumentare l'utilizzo del legno
Tipo di beneficiario	PMI	X
	Grandi imprese	X
Dotazione di bilancio	Importo totale annuo della dotazione prevista ai sensi del regime	26 NOK (in milioni)
	Importo totale dell'aiuto ad hoc concesso all'impresa	... NOK (in milioni)
	Per garanzie	... NOK (in milioni)
Strumento di aiuto (articolo 5)	Sovvenzione	X

PARTE II

Obiettivi generali (elenco)	Obiettivi (elenco)	Intensità massima dell'aiuto in % o importo massimo dell'aiuto in NOK	Maggiorazione PMI in %
Aiuti alle PMI per servizi di consulenza e per la partecipazione di PMI a fiere (articoli 26-27)	Aiuti alle PMI per servizi di consulenza (articolo 26)	50 %	
	Aiuti per la partecipazione di PMI a fiere (articolo 27)	50 %	

Obiettivi generali (elenco)	Obiettivi (elenco)		Intensità massima dell'aiuto in % o importo massimo dell'aiuto in NOK	Maggiorazione PMI in %
Aiuti a favore di ricerca, sviluppo e innovazione (articoli 30-37)	Aiuti a progetti di ricerca e sviluppo (articolo 31)	Ricerca fondamentale [articolo 31, paragrafo 2, lettera a)]	... %	
		Ricerca industriale [articolo 31, paragrafo 2, lettera b)]	50 %	10/20 %
		Sviluppo sperimentale [articolo 31, paragrafo 2, lettera c)]	25 %	10/20 %
	Aiuti per studi di fattibilità tecnica (articolo 32)	40/65 %	10 %	
	Aiuti alle PMI per le spese connesse ai diritti di proprietà industriale (articolo 33)	50 %		
	Aiuti alla ricerca e sviluppo nei settori dell'agricoltura e della pesca (articolo 34)			
	Aiuti a nuove imprese innovative (articolo 35)	8 milioni di NOK		
	Aiuti per servizi di consulenza in materia di innovazione e per servizi di supporto all'innovazione (articolo 36)	1,6 milioni di NOK		
Aiuti per la messa a disposizione di personale altamente qualificato (articolo 37)	50 %			
Aiuti alla formazione (articoli 38-39)	Formazione specifica (articolo 38, paragrafo 1)	25 %	10/20 %	
	Formazione generale (articolo 38, paragrafo 2)	60 %	10/20 %	

**Informazioni comunicate dagli Stati EFTA sugli aiuti di Stato concessi ai sensi della legge di cui al punto 1j dell'allegato XV all'accordo SEE [regolamento (CE) n. 800/2008 della Commissione che dichiara alcune categorie di aiuti compatibili con il mercato comune in applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato (regolamento generale di esenzione per categoria)]**

(2012/C 384/09)

PARTE I

Aiuto n.	Regolamento generale di esenzione per categoria 11/12/EMP	
Stato EFTA	Norvegia	
Regione	Denominazione della regione (NUTS) Livello 3 — Troms	Status dell'aiuto a finalità regionale Articolo 61, paragrafo 3, lettera c), dell'accordo SEE
Organismo che eroga l'aiuto	Denominazione	Troms fylkeskommune
	Indirizzo	Postbox 6600 9296 Tromsø NORWAY
	Pagina web	<a href="http://www.tromsfylke.no">http://www.tromsfylke.no</a>
Titolo della misura di aiuto	Programma di sviluppo regionale per la Contea di Troms 2010-2013	
Base giuridica nazionale (riferimento alla pubblicazione nazionale ufficiale rilevante)	Il fondo di sviluppo della Contea di Troms è stato istituito con decisione del Consiglio della Contea di Troms del 12 marzo 1985	
Link Web al testo integrale della misura di aiuto	<a href="http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&amp;tabid=332">http://www.tromsfylke.no/LinkClick.aspx?fileticket=qah_PB73Oyc%3d&amp;tabid=332</a>	
Tipo di misura	Regime	X
Modifica di una misura di aiuto esistente		Numero dell'aiuto attribuito dall'autorità di vigilanza EFTA Riferimento numero ESA 2/2005
	Proroga	2010-2013
Durata	Regime	Dall'1.1.2010 al 31.12.2013
Settore/i economico/i interessato/i	Tutti i settori economici ammissibili a ricevere aiuti	X
Tipo di beneficiario	PMI	X
Dotazione di bilancio	Importo totale annuo della dotazione prevista ai sensi del regime	8 NOK (in milioni)
Strumento di aiuto (articolo 5)	Sovvenzione	X
	Contributi in conto interessi	
	Prestito	X

PARTE II

Obiettivi generali (elenco)	Obiettivi (elenco)	Intensità massima dell'aiuto in % o importo massimo dell'aiuto in NOK	Maggiorazione PMI in %
Aiuti agli investimenti e all'occupazione a favore delle PMI (articolo 15)		50 %	0 %

**Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sugli attuali tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per tre Stati EFTA, applicabili dal 1<sup>o</sup> agosto 2012**

*(Pubblicata a norma dell'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 <sup>(1)</sup>)*

*(2012/C 384/10)*

I tassi di base sono calcolati in conformità al disposto del capitolo sul metodo per stabilire i tassi di riferimento e di attualizzazione della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità, modificata dalla decisione dell'Autorità n. 788/08/COL del 17 dicembre 2008 <sup>(2)</sup>. Per ottenere il tasso di riferimento applicabile, vanno aggiunti gli opportuni margini come definiti nella guida sugli aiuti di Stato. Per il tasso di attualizzazione questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base al tasso di base. Anche il tasso di recupero è di norma calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base, come previsto nella decisione dell'Autorità n. 789/08/COL del 17 dicembre 2008 <sup>(3)</sup>, che modifica la decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 <sup>(4)</sup>.

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-	5,90	0,38	3,57

<sup>(1)</sup> GU L 139 del 25.5.2006, pag. 37, e supplemento SEE n. 26 del 25.5.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 105 del 21.4.2011, pag. 32, e supplemento SEE n. 23 del 21.4.2011, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 340 del 22.12.2010, pag. 1, e supplemento SEE n. 72 del 22.12.2010, pag. 1.

<sup>(4)</sup> Cfr. la versione consolidata su <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

**Comunicazione dell'Autorità di vigilanza EFTA sugli attuali tassi di interesse per il recupero degli aiuti di Stato e sui tassi di riferimento/attualizzazione in vigore per tre Stati EFTA, applicabili dal 1° settembre 2012**

(Pubblicata a norma dell'articolo 10 della decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 <sup>(1)</sup>)

(2012/C 384/11)

I tassi di base sono calcolati in conformità al disposto del capitolo sul metodo per stabilire i tassi di riferimento e di attualizzazione della guida sugli aiuti di Stato dell'Autorità, modificata dalla decisione dell'Autorità n. 788/08/COL del 17 dicembre 2008 <sup>(2)</sup>. Per il tasso di attualizzazione questo comporta l'aggiunta di un margine di 100 punti base al tasso di base. Anche il tasso di recupero è di norma calcolato aggiungendo 100 punti base al tasso di base, come previsto nella decisione dell'Autorità n. 789/08/COL del 17 dicembre 2008 <sup>(3)</sup>, che modifica la decisione dell'Autorità n. 195/04/COL del 14 luglio 2004 <sup>(4)</sup>.

	Islanda	Liechtenstein	Norvegia
1.1.2012-31.5.2012	4,70	0,31	3,57
1.6.2012-31.7.2012	4,70	0,38	3,57
1.8.2012-31.8.2012	5,90	0,38	3,57
1.9.2012-	5,90	0,38	2,95

<sup>(1)</sup> GU L 139 del 25.5.2006, pag. 37, e supplemento SEE n. 26 del 25.5.2006, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU L 105 del 21.4.2011, pag. 32, e supplemento SEE n. 23 del 21.4.2011, pag. 1.

<sup>(3)</sup> GU L 340 del 22.12.2010, pag. 1, e supplemento SEE n. 72 del 22.12.2010, pag. 1.

<sup>(4)</sup> Cfr. la versione consolidata su <http://www.eftasurv.int/media/decisions/195-04-COL.pdf>

V

(Avvisi)

## PROCEDIMENTI AMMINISTRATIVI

UFFICIO EUROPEO DI SELEZIONE DEL PERSONALE  
(EPSO)

## BANDO DI CONCORSO GENERALE

(2012/C 384/12)

L'Ufficio europeo di selezione del personale (EPSO) organizza il concorso generale:

EPSO/AST/125/12 — Assistenti (AST 3) nei seguenti settori:

1. Audit;
2. Finanza/Contabilità;
3. Economia/Statistica.

Il bando di concorso è pubblicato in 23 lingue nella Gazzetta ufficiale C 384 A del 6 dicembre 2012.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito dell'EPSO all'indirizzo: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>

---

## PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

## CORTE EFTA

**Composizione della Corte EFTA****Nomina del cancelliere della Corte EFTA**

(2012/C 384/13)

Gunnar Selvik è stato nominato cancelliere della Corte EFTA ai sensi dell'articolo 9, del protocollo 5 dell'accordo sull'Autorità di vigilanza e sulla Corte, per il periodo dal 1° settembre 2012 al 31 agosto 2015. Egli succede a Skùli Magnússon.

---

PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA  
CONCORRENZA

COMMISSIONE EUROPEA

**Notifica preventiva di una concentrazione**

**(Caso COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweaq-Steg)**

**Caso ammissibile alla procedura semplificata**

**(Testo rilevante ai fini del SEE)**

(2012/C 384/14)

1. In data 6 dicembre 2012 è pervenuta alla Commissione la notifica di un progetto di concentrazione in conformità dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 139/2004 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Con tale operazione l'impresa Energie Steiermark AG («Energie Steiermark», Austria), controllata congiuntamente dal Land Stiria e dal gruppo EDF, acquisisce, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, lettera b), del regolamento comunitario sulle concentrazioni, il controllo dell'insieme dell'impresa Steweaq-Steg GmbH («SSG», Austria) mediante acquisto di quote.

2. Le attività svolte dalle imprese interessate sono le seguenti:

— Energie Steiermark: produzione e distribuzione di energia elettrica, gas e riscaldamento, prevalentemente in Austria,

— SSG: commercio e distribuzione di energia elettrica, prevalentemente in Austria.

3. A seguito di un esame preliminare la Commissione ritiene che la concentrazione notificata possa rientrare nel campo d'applicazione del regolamento comunitario sulle concentrazioni. Tuttavia, si riserva la decisione definitiva al riguardo. Si rileva che, ai sensi della comunicazione della Commissione concernente una procedura semplificata per l'esame di determinate concentrazioni a norma del regolamento comunitario sulle concentrazioni <sup>(2)</sup>, il presente caso potrebbe soddisfare le condizioni per l'applicazione della procedura di cui alla comunicazione stessa.

4. La Commissione invita i terzi interessati a presentare eventuali osservazioni sulla concentrazione proposta.

Le osservazioni devono pervenire alla Commissione entro dieci giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione. Le osservazioni possono essere trasmesse alla Commissione per fax (+32 22964301), per e-mail all'indirizzo COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu o per posta, indicando il riferimento COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweaq-Steg, al seguente indirizzo:

Commissione europea  
Direzione generale della Concorrenza  
Protocollo Concentrazioni  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> GU L 24 del 29.1.2004, pag. 1 («il regolamento comunitario sulle concentrazioni»).

<sup>(2)</sup> GU C 56 del 5.3.2005, pag. 32 («la comunicazione sulla procedura semplificata»).

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 384/15)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«FAL OYSTER»****N. CE: UK-PDO-0005-0885-22.07.2011****IGP ( ) DOP ( X )****1. Denominazione:**

«Fal Oyster»

**2. Stato membro o paese terzo:**

Regno Unito

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:****3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

La denominazione «Fal Oyster» designa l'ostrica catturata nella zona definita mediante barche a vela e lance a remi tra il 1° ottobre e il 31 marzo.

La «Fal Oyster» appartiene alla specie *Ostrea edulis*, comunemente nota come ostrica piatta o autoctona. Possiede una conchiglia non del tutto arrotondata, irregolare, ovale, dalla superficie rugosa e a scaglie. La conchiglia è di color marrone o crema con linee concentriche marrone chiaro o azzurrognole sulle superfici esterne. La superficie interna è molto liscia e perlata, di colore bianco o azzurro-grigio, spesso con macchie di un azzurro più scuro.

Le due metà (valve) della conchiglia sono di forma diversa. La valva sinistra è concava e fissata al substrato mentre la valva destra è piatta e si incastra all'interno della valva sinistra. L'ostrica può crescere fino a raggiungere circa 110 mm. La «Fal Oyster» è raccolta tra il 1° ottobre e il 31 marzo adoperando i metodi tradizionali tipici della zona.

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Le qualità organolettiche sono state caratterizzate dalla *Shellfish Association of Great Britain* come segue:

odore: di iodio;

carne: succosa con aromi di melone, lattuga e cetriolo;

retrogusto: di stagno e di rame, leggero ma persistente;

consistenza: soda e salata.

La carne è di color crema mentre i bordi sono opachi e grigi.

Dopo la raccolta e la depurazione le ostriche sono vendute vive «in valva» ai punti di vendita al dettaglio oppure consegnate ai ristoranti di tutto il Regno Unito, oltre ad essere esportate all'estero. La durata di conservazione del prodotto vivo è di circa cinque giorni.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

—

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Le ostriche sono allevate e raccolte solo fra il 1° ottobre e il 31 marzo nella zona delimitata a mezzo di imbarcazioni tradizionali non motorizzate.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

—

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona in cui la «Fal Oyster» viene prodotta fa parte del porto peschereccio di Truro. I suoi limiti legali sono descritti nel *Truro Port Fishery Order* (del 1936, modificata nel 1975) come tutte le parti dei porti di Truro e Falmouth e del letto dei fiumi Truro, Fal e Tresillian, per una superficie complessiva di 2 721 acri (1,101 ettari).

Questa zona può essere descritta come ubicata a nord di una linea immaginaria fra Trefusis Point e St Mawes Castle fino al livello medio di una marea normale. La zona di pesca delle ostriche è circoscritta al limite del livello medio della bassa marea, che coincide con la costa, tranne che all'ingresso delle insenature; i limiti superiori della zona di pesca sono ubicati a Mylor, St Just e Malpas.

La zona geografica definita costituisce l'unica zona di ostricoltura regolamentare per l'ostrica autoctona nel sud-ovest dell'Inghilterra.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'estuario del fiume Fal è una zona di pesca naturale e selvaggia in cui le ostriche non sono né coltivate né allevate. Esiste un numero ristretto di «vivai» di banchi selvaggi e naturali in quanto l'attività della pesca provoca la movimentazione del substrato (in inglese denominato «cultch»). Ciò consente di mantenere in buono stato la zona di pesca; l'occasionale dragaggio supplementare dei banchi senza raccolta (descritto come erpicatura) migliora ulteriormente gli allevamenti di ostriche e favorisce la fissazione sul fondo delle giovani ostriche.

I fiumi della zona del Fal provengono da valli incassate e le loro acque possiedono elevata qualità biologica e sono ricche in minerali. L'estuario è anche molto profondo in modo che l'acqua circola e si rinnova ad ogni marea. Questo ambiente davvero unico genera il plancton di cui si nutrono le ostriche.

Inoltre, alcuni elementi dimostrano che le miniere della Cornovaglia sono tutte miniere umide che richiedono operazioni di pompaggio o che si svuotano naturalmente nella valle del fiume Carnon che porta all'estuario ed al bacino idrografico del Fal. Quest'acqua è ricca in minerali tipici della zona. Sono questi minerali, in particolare il rame e lo zinco, che contribuiscono a conferire alla «Fal Oyster» il gusto minerale così caratteristico. Pertanto, la «Fal Oyster» si differenzia dalle altre ostriche della regione dal punto di vista organolettico.

Lo stretto legame che unisce la zona di pesca al prodotto risulta chiaramente dai documenti contenuti negli archivi della pesca che descrivono la cattura, l'allevamento e la commercializzazione delle «Fal Oyster» nel fiume Fal, nella zona circostante nonché in fiumi adiacenti. Gli archivi storici descrivono le barche a vela e le lance a remi adibite alla pesca mediante l'impiego di draghe. Le descrizioni sono molto simili ai metodi ed alle attrezzature adoperate al giorno d'oggi. Esistono numerosi documenti che descrivono sia i metodi di cattura antichi sia quelli contemporanei che non sono adoperati in nessun'altra regione.

In base ai metodi antichi e tradizionali, le draghe sono rimorchiate da barche a vela o a remi e si procede alla raccolta delle ostriche senza far ricorso a motori. Questa lunga tradizione di pesca traspare nelle conoscenze e nelle attrezzature dei pescatori tramandate da una generazione all'altra. È dimostrato che le imbarcazioni utilizzate sono trasmesse di padre in figlio e che alcune hanno più di cento anni. Tra le abilità tramandate da una generazione all'altra si citi la capacità di localizzare le ostriche, l'accurata manipolazione delle ostriche catturate e i metodi di dragaggio di particolari banchi di ostriche a seconda della marea e del vento.

Testimonianze storiche nel corso del XIX secolo citano il commercio connesso alla raccolta e all'allevamento delle ostriche nella zona del porto di Falmouth, incluse le attività di pesca, allevamento, cernita e vendita delle ostriche.

Nel XX secolo sono state prese disposizioni amministrative per restringere i metodi pesca alle tecniche tradizionali, in particolare autorizzando unicamente le imbarcazioni a vela o a remi nonché per proteggere le zone di pesca a lungo termine. Tuttavia, la flotta composta da un centinaio di imbarcazioni ha subito una diminuzione catastrofica negli anni ottanta (1980), allorché una malattia delle ostriche ha nettamente ridotto gli stock ed ha reso la pesca poco redditizia. Il recupero del settore dopo la malattia è stato lento ma la flotta si è gradualmente ampliata ed è stato creato il gruppo «Oyster Fishery Management Group» che riunisce pescatori, trasformatori e l'autorità di controllo per gestire la pesca.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche della «Fal Oyster» sono connesse alla zona geografica in base alla tradizione locale del metodo di raccolta che è tipico di questa zona. Il metodo di pesca adopera delle draghe che vengono rimorchiate sui banchi mediante imbarcazioni a vela o a remi. Queste draghe e queste imbarcazioni sono dello stesso stile di quelle adoperate storicamente e le cui prime descrizioni risalgono al 1750.

La polpa è soda e setosa con una superficie liscia. Essa è di color bianco panna mentre i bordi sono opachi e grigi. Il gusto è salato e dolce al tempo stesso con aromi succosi di melone, di lattuga e di cetriolo con un retrogusto persistente e leggero di stagno e di rame.

#### 5.3. Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il sapore di un'ostrica è determinato dall'ambiente in cui essa cresce. La zona di pesca dell'estuario del fiume Fal è alimentata dalle valli circostanti, le cui acque sono di grande qualità biologica e ricche in minerali. Inoltre, la profondità dell'estuario consente la circolazione dell'acqua ed il ricambio ad ogni marea, il che si traduce in un equilibrio unico di acqua di mare salata e di acqua dolce di fiume. Questo ambiente genera il plancton di cui si nutrono le ostriche e che si traduce nella qualità gustativa della «Fal Oyster», descritta come più salata, minerale, cremosa e dolce rispetto alle specie di ostriche di altre regioni.

Le caratteristiche della «Fal Oyster» sono connesse alla zona geografica in base alla tradizione locale e al metodo di raccolta precipuo della regione e delle competenze trasmesse di generazione in generazione, fra le quali ricordiamo la capacità di localizzare le ostriche, l'accurata manipolazione della raccolta e i metodi di dragaggio di alcuni banchi di ostriche in funzione della marea e del vento.

L'utilizzo della denominazione «Fal Oyster» e la reputazione del suo gusto delicato e della sua qualità si sono sviluppati grazie all'arduo lavoro dei trasformatori e dei membri del «Oyster Fishery Management Group». Tutti i membri adoperano la denominazione «Fal Oyster» e immettono in commercio un prodotto di alta qualità mediante la catena di approvvigionamento all'ingrosso; il prodotto viene quindi venduto ai ristoranti dai quali è altamente ricercato sia all'interno del Regno Unito sia all'estero.

Dal 1996 si organizza il festival della «Fal Oyster» per celebrare l'inizio della campagna di dragaggio dell'ostrica, la diversità e la qualità dei prodotti del mare della Cornovaglia e, in particolare, una delle ultime tecniche tradizionali di pesca ancora in uso, ovvero il dragaggio mediante barche a vela e lance a remi.

Il famoso chef Rick Stein sostiene il festival ed ha aperto un ristorante a Falmouth che comprende un bar di pesce e altri prodotti del mare per celebrare la «Fal Oyster». La «Fal Oyster» è stata altresì celebrata in film, libri di cucina e critiche gastronomiche.

Le ostriche «Fal Oyster» sono state riconosciute dal movimento di Slow Food «Ark of Taste» e sono descritte come uno degli ultimi stock esistenti di ostriche native del Regno Unito.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/fal-oyster-pdo-120912.pdf>

---

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 384/16)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

«SAINT-MARCELLIN»

N. CE: FR-PGI-0005-0832-08.10.2010

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominazione:**

«Saint-Marcellin».

**2. Stato membro o paese terzo:**

Francia.

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

**3.1. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3: formaggi.

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:**

Il «Saint-Marcellin» è un formaggio preparato con latte vaccino intero non standardizzato in riferimento al tenore di grassi e proteine, crudo o trattato termicamente. Si presenta in forma cilindrica dai bordi arrotondati, diametro tra 65 e 80 mm, altezza tra 20 e 25 mm e peso di almeno 80 grammi. È un formaggio a pasta molle non mescolata né pressata, leggermente salata, senza aggiunta di spezie o aromi, presenta in superficie una flora bianca, beige o grigio-azzurra. La pasta è omogenea al taglio.

Il «Saint-Marcellin» contiene da 40 a 65 grammi di grasso per 100 grammi di formaggio ad essiccazione completa.

L'essiccazione permette di orientare il «Saint-Marcellin» verso due tipi di presentazione:

- «Saint-Marcellin» «stagionato»: presenta un estratto secco superiore al 44 %, e corrisponde alla tradizione locale; è soggetto ad una stagionatura volta a migliorarne la conservazione limitando la proteolisi,
- «Saint-Marcellin» «morbido»: in seguito ad un'essiccazione più moderata, presenta un estratto secco superiore al 40 %; è soggetto ad una stagionatura che permette di sviluppare aromi pronunciati e una consistenza morbida tendente al cremoso. Questi formaggi di tradizione regionale sono spesso tenuti in stagionatura più a lungo.

Sono necessari almeno dieci giorni dopo l'aggiunta del caglio prima che il «Saint-Marcellin» possa essere commercializzato.

Ai fini della commercializzazione, il «Saint-Marcellin» può essere condizionato o meno.

La crosta, talvolta leggermente ondulata, deve essere in gran parte o totalmente ricoperta da muffe caratterizzate dai colori seguenti: bianco, beige o grigio-azzurro. Al taglio, la pasta color crema è liscia

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

e omogenea e può presentare occhiature. In bocca la crosta è appena percettibile. Il «Saint-Marcellin» morbido si distingue per la consistenza fondente, mentre il «Saint-Marcellin» stagionato è sodo. Il gusto deciso presenta una ricchezza aromatica equilibrata tipica (gusto fruttato, al miele ...), a dominante latte e mediamente salata.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Latte vaccino intero non standardizzato in riferimento al tenore di grassi e proteine, proveniente dalla zona geografica.

Il latte deve essere usato crudo o sottoposto a trattamento termico, il che esclude la pastorizzazione. Il «Saint-Marcellin» è un formaggio di tradizione locale sviluppatosi in una zona dedita soprattutto all'allevamento dei bovini da latte. Il latte usato per la trasformazione è sempre stato preso dalle aziende della zona geografica. La reputazione del formaggio è dovuta alla coesione di una filiera che combina produttori di latte di qualità, che sfruttano al meglio le potenzialità del territorio, con trasformatori che portano avanti le conoscenze specifiche locali.

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

La zona geografica di produzione è caratterizzata da una vasta superficie foraggera. Gli allevatori locali hanno naturalmente sempre privilegiato l'uso delle risorse locali, che hanno contribuito a conferire al «Saint-Marcellin» le sue caratteristiche: riservano una quota cospicua all'erba, e più specificamente al fieno, nell'alimentazione degli animali e limitano i mangimi complementari per restare in un modo di allevamento tradizionale.

I criteri applicabili all'alimentazione delle vacche da latte sono pertanto:

- l'autonomia alimentare: almeno l'80 % della materia secca della razione totale annuale deve provenire dalla zona geografica,
- l'erba in tutte le forme rappresenta almeno il 50 % di materia secca della razione di base annuale,
- il fieno rappresenta, per i quattro mesi dell'inverno (dicembre, gennaio, febbraio, marzo) il 15 % della materia secca della razione di base,
- i mangimi complementari autorizzati rappresentano al massimo il 30 % della materia secca della razione totale annuale; in questo ambito i mangimi complementari autorizzati sono: semi e sottoprodotti di cereali, semi oleosi e piante proteiche, pannello di noci, legumi disidratati. Entro il limite del 10 % dei mangimi complementari sopra indicati sono autorizzati: siero di latte, patate e altri tuberi, polpa di barbabietola disidratata, melassa, integratori nutrizionali; minerali, vitamine, oligoelementi, bicarbonato, sale.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

Tutte le fasi legate alla produzione del latte, trasformazione e stagionatura del «Saint-Marcellin» devono aver luogo nella zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Nessuna.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Oltre alle menzioni obbligatorie previste dalla regolamentazione relativa all'etichettatura dei formaggi, l'etichettatura di ciascun formaggio comporta:

- la denominazione «Saint-Marcellin»,
- l'identificazione del laboratorio di trasformazione,
- il logo IGP dell'Unione europea e/o la menzione «indicazione geografica protetta».

4. **Definizione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di produzione del «Saint-Marcellin» si situa sulla riva est del fiume Rodano alle pendici del massiccio del Vercors. Al centro è il comune di Saint-Marcellin (nell'Isère) che ha dato il nome al prodotto ed era il centro di commercializzazione iniziale del formaggio. La zona è stata definita secondo criteri storici (zona storica della produzione e della commercializzazione del «Saint-Marcellin») e criteri geografici (coerenza dei paesaggi e dell'occupazione dell'ambiente).

La zona geografica si compone dei cantoni seguenti:

nel dipartimento della Drôme:

- la totalità dei cantoni di: (La) Châpelle-en-Vercors, Romans-sur-Isère I e II cantone, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Jean-en-Royans,
- cantone di Bourg-de-Péage salvo i comuni di Alixan, Bourg-de-Péage, Châteauneuf-sur-Isère,
- cantone di Chabeuil: solo i comuni di (Le) Chaffal, Chateaudouble, Peyrus,
- cantone di Crest-Nord: solo i comuni di Ombèze, Plan-de-Baix,
- cantone di (Le) Grand-Serre: solo i comuni di Le Grand-Serre, Hauterives, Montrigaud, Saint-Christophe-et-le-Laris, Tersanne,
- cantone di Saint-Vallier: solo i comuni di Châteauneuf-de-Galaure, Claveyson, Fay-le-Clos, La-Motte-de-Galaure, Mureils, Ratières, Saint-Avit, Saint-Barthélémy-de-Vals, Saint-Martin-D'Août, Saint-Uze.

Nel dipartimento dell'Isère:

- la totalità dei cantoni di: (La) Côte-Saint-André, (Le) Grand-Lemps, (Le) Pont-Beauvoisin, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Etienne-de-Saint-Geoirs, Saint-Geoire-en-Valdaine, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Virieu,
- cantone di Saint-Jean-de-Bournay: solo i comuni di Chatonnay, Eclose, Lieudieu, Meyssies, Saint-Anne-sur-Gervonde, Saint-Jean-de-Bournay, Tramole, Villeneuve-de-Marc,
- cantone di Saint-Laurent-du-Pont salvo i comuni di Saint-Pierre-d'Entremont, Saint-Pierre-de-Chartreuse,
- cantone di Fontaine-Sassenage: solo il comune di Veurey-Voroize,
- cantone di (La) Tour-du-Pin: solo i comuni di Montagnieu, Sainte-Blandine, Saint-Victor-de-Cessieu, Torchefelon,
- cantone di Villard-de-Lans salvo i comuni di Engins, Saint-Nizier-du-Moucherotte,
- cantone di Voiron: salvo il comune di Voreppe.

Nel dipartimento della Savoia:

- cantone di (Le) Pont-de-Beauvoisin: solo i comuni di Belmont-Tramonet, (La) Bridoire, Domessin, (Le) Pont-de-Beauvoisin, Saint-Beron, Verel-de-Montbel,
- cantone di Saint-Genix-sur-Guiers salvo i comuni di Gerbaix, Marcieux, Novalaise.

## 5. Legame con la zona geografica:

### 5.1. Specificità della zona geografica:

#### Fattori naturali

Il territorio del «Saint-Marcellin» si situa nella regione del basso Delfinato, tra le pianure del lionese e i monti calcarei della Chartreuse e del Vercors occidentale. È una zona di colline e altipiani del terziario solcata da ampie vallate e delimitata da rilievi montuosi a est. Segna una transizione fluida tra montagna e pianura, tra le Alpi e la Provenza.

Il clima è prevalentemente temperato di tipo collinare, con temperature medie tra 9 e 11 °C e pluviometria tra 800 e 1 100 mm.

Il territorio è battuto dai venti che soffiano soprattutto su un asse nord-sud e sono ancorati nella storia e nella cultura dei produttori e dei trasformatori. Il vento ha permesso sia l'essiccazione delle noci e del tabacco che quella del formaggio e incide sull'architettura locale, favorendo l'installazione iniziale e l'affermarsi dei caseifici lungo tutto il territorio: una tradizione consolidata negli anni.

### Fattori umani

Il territorio del «Saint-Marcellin» ha una spiccata dominante agricola con una quota di superfici a prato elevata (superficie a pascolo tra il 40 e l'80 % della superficie agricola utile). Qui convivono la policoltura e l'allevamento, rappresentati soprattutto dalla frutticoltura (in particolare i noci, che producono la DOP noce di Grenoble) e la produzione di latte.

Il formaggio, inizialmente chiamato «toma» e prodotto nelle fattorie, trovò un'identità propria naturale nella città di «Saint-Marcellin» nella quale sin dal XV secolo si teneva il mercato più importante della regione.

L'asciugatura dei formaggi e l'essiccazione delle noci (e del tabacco) erano favorite dai venti che caratterizzano questo territorio: gli essiccatoi per noci si trovano infatti sparsi in tutta la zona; questi potevano d'altronde servire anche all'essiccazione dei formaggi, allineati in panieri (detti «tommiers») sospesi ai quattro venti.

Sin dal 1870 i raccoglitori, chiamati «coquetiers» facevano, a date regolari, il giro delle fattorie; Iniziarono così a consegnare questo formaggio ai grandi centri vicini: Romans, Grenoble, Lione, Saint-Étienne, Avignone, che da allora sono sempre stati grandi consumatori. I contadini, incoraggiati dal successo, produssero più formaggi, sviluppando così la commercializzazione del «Saint-Marcellin».

Negli anni Venti gli antichi raccoglitori svilupparono la produzione di formaggi con una tecnica casearia d'ispirazione contadina (caglio di latte, uso di fuscelle identiche ...). Apparvero così i primi caseifici nella regione di Saint-Marcellin, in quanto si era instaurata una prima definizione ufficiale del «Saint-Marcellin».

La filiera di produzione del «Saint-Marcellin» ha cercato assai rapidamente di organizzarsi per tutelare il prodotto. Innanzitutto, l'Unione dei produttori del «Saint-Marcellin», creata nel 1971, poi il comitato interprofessionale del Saint-Marcellin, creato nel 1994, in cui figurano anche i produttori lattieri e i produttori agricoli. L'insieme della filiera è coinvolto da allora nella promozione del «Saint-Marcellin», nel miglioramento della qualità e nell'avvio di una procedura di protezione della denominazione.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

##### Specificità del formaggio

Il «Saint-Marcellin» è un formaggio di piccole dimensioni, a forma di disco con bordi arrotondati, diametro di circa 7 cm su 2 cm di altezza, peso minimo 80 grammi.

La crosta, talvolta leggermente ondulata, si presenta in gran parte o totalmente ricoperta da muffe bianche, beige o grigio-azzurre.

Al taglio, la pasta color crema è liscia e omogenea. In bocca la crosta è appena percettibile. Il «Saint-Marcellin» morbido si distingue per la consistenza fondente, che è invece soda nel «Saint-Marcellin» stagionato.

Il gusto deciso presenta una ricchezza aromatica equilibrata caratteristica (gusto fruttato, al miele ...), a dominante latte e mediamente salata.

##### Un insieme di conoscenze specifiche tradizionali

Un'attenzione particolare è dedicata all'alimentazione delle vacche da latte, ai foraggi locali e in particolare all'erba, segnatamente tramite una durata di pascolo minima di 180 giorni all'anno su vaste aree (carico delle aziende limitato a 1,4 UBA/ha). Queste disposizioni sono volte a garantire la qualità del latte impiegato.

Il latte subisce solo trattamenti termici limitati (pastorizzazione vietata) e non è standardizzato per conservare tutte le proprietà originali e consentire al «Saint-Marcellin» di esprimersi nella sua ricchezza aromatica.

Il «Saint-Marcellin» si identifica e si distingue pienamente grazie ad una tecnica di trasformazione specifica, retaggio di metodi antichi. Da un caglio di tipo «lattiero» non pressato, né mescolato, leggermente salato, poi asciugato e stagionato si ottengono le caratteristiche organolettiche proprie al «Saint-Marcellin».

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Il legame causale all'origine del «Saint-Marcellin» poggia sulla sua reputazione, sulle caratteristiche particolari del formaggio e su un insieme di conoscenze specifiche tradizionali.

La produzione del «Saint-Marcellin» si basa su antiche pratiche di allevamento (policoltura-allevamento) e di trasformazione strettamente legate all'ambiente culturale:

- ruolo importante del pascolo e dei foraggi locali nell'alimentazione degli animali grazie alle vaste superfici foraggere presenti nella zona geografica,
- carattere ventoso della zona geografica, che ha condizionato la tradizione di conservazione dei formaggi per asciugatura e stagionatura.

Tutte queste condizioni hanno favorito lo sviluppo della produzione di formaggi di piccole dimensioni che hanno preso rapidamente (sin dal XV secolo) il nome di «Saint-Marcellin», dal nome del più importante mercato dell'epoca. Le prime menzioni del «Saint-Marcellin» si ritrovano nei libri contabili dell'intendenza di Luigi XI (XV secolo).

Dal 1935 il «Saint-Marcellin» è descritto ufficialmente in Francia su richiesta degli operatori della zona. La definizione diventa regolamentare nel 1942, poi ha subito diverse modifiche. Dal 1980 è conforme al disciplinare attuale: «diametro di circa 70 millimetri, 20-25 millimetri di altezza, peso minimo 80 grammi, prodotto con latte vaccino cagliato, pasta molle, non mescolata né pressata, leggermente salata, senza aggiunta di spezie, né aromi, ...». La definizione ha permesso di inquadrare lo sviluppo della produzione del «Saint-Marcellin».

La festa del «Saint-Marcellin» e il museo omonimo nonché la partecipazione del Comitato per il Saint-Marcellin alle manifestazioni agricole locali e nazionali hanno permesso di tenere alta la reputazione del prodotto.

L'attuale fama del «Saint-Marcellin» è attestata dalla presenza in numerosi menu gastronomici dei ristoranti del Delfinato e delle regioni vicine (Lione, Grenoble, Saint-Étienne): può essere presentato sul piatto dei formaggi, o caldo sull'insalata, in pasta sfoglia o ancora gratinato, ecc. *L'inventario del patrimonio culinario francese* (edizione Rhône-Alpes) del 1995 conferma questa reputazione e dedica un articolo al «Saint-Marcellin».

Attualmente il nome «Saint-Marcellin» è ampiamente usato dai sette caseifici della zona di produzione, come attestano gli esempi di etichette forniti, e beneficia di una vasta notorietà a livello regionale e oltre. In effetti, la produzione 2008 è stata di 35,5 milioni di formaggi etichettati «Saint-Marcellin».

La storia antica di questo formaggio e la sua definizione precoce ne hanno permesso lo sviluppo senza perdita d'identità. Oggi, grazie alla coesione della filiera e all'identificazione nel territorio e nelle conoscenze specifiche locali, la reputazione del «Saint-Marcellin» è solidamente affermata a livello nazionale, benché la produzione sia restata principalmente localizzata nei luoghi d'origine.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaint-MarcellinV2.pdf>

---







## PROCEDIMENTI GIURISDIZIONALI

**Corte EFTA**

2012/C 384/13	Composizione della Corte EFTA — Nomina del cancelliere della Corte EFTA .....	15
---------------	---	----

## PROCEDIMENTI RELATIVI ALL'ATTUAZIONE DELLA POLITICA DELLA CONCORRENZA

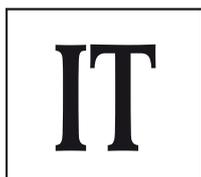
**Commissione europea**

2012/C 384/14	Notifica preventiva di una concentrazione (Caso COMP/M.6747 — Energie Steiermark/Steweag-Steg) — Caso ammissibile alla procedura semplificata <sup>(1)</sup> .....	16
---------------	--	----

## ALTRI ATTI

**Commissione europea**

2012/C 384/15	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	17
2012/C 384/16	Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari .....	21



---

<sup>(1)</sup> Testo rilevante ai fini del SEE

## PREZZO DEGLI ABBONAMENTI 2012 (IVA esclusa, spese di spedizione ordinaria incluse)

Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	1 200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, su carta + DVD annuale	22 lingue ufficiali dell'UE	1 310 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L, unicamente edizione su carta	22 lingue ufficiali dell'UE	840 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie L + C, DVD mensile (cumulativo)	22 lingue ufficiali dell'UE	100 EUR all'anno
Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici), DVD, una edizione alla settimana	multilingue: 23 lingue ufficiali dell'UE	200 EUR all'anno
Gazzetta ufficiale dell'UE, serie C — Concorsi	lingua/e del concorso	50 EUR all'anno

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, pubblicata nelle lingue ufficiali dell'Unione europea, è disponibile in 22 versioni linguistiche. Tale abbonamento comprende le serie L (Legislazione) e C (Comunicazioni e informazioni).

Ogni versione linguistica è oggetto di un abbonamento separato.

A norma del regolamento (CE) n. 920/2005 del Consiglio, pubblicato nella Gazzetta ufficiale L 156 del 18 giugno 2005, in base al quale le istituzioni dell'Unione europea sono temporaneamente non vincolate dall'obbligo di redigere tutti gli atti in lingua irlandese e di pubblicarli in tale lingua, le Gazzette ufficiali pubblicate in lingua irlandese vengono commercializzate separatamente.

L'abbonamento al Supplemento della Gazzetta ufficiale (serie S — Appalti pubblici) riunisce le 23 versioni linguistiche ufficiali in un unico DVD multilingue.

L'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* dà diritto a ricevere, su richiesta, i relativi allegati. Gli abbonati sono informati della pubblicazione degli allegati tramite un «Avviso al lettore» inserito nella Gazzetta stessa.

### Vendita e abbonamenti

Gli abbonamenti ai diversi periodici a pagamento, come l'abbonamento alla *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, sono disponibili presso i nostri distributori commerciali. L'elenco dei distributori commerciali è pubblicato al seguente indirizzo:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_it.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_it.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) offre un accesso diretto e gratuito al diritto dell'Unione europea. Il sito consente di consultare la *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* nonché i trattati, la legislazione, la giurisprudenza e gli atti preparatori.**

**Per ulteriori informazioni sull'Unione europea, consultare il sito: <http://europa.eu>**

